

七五三会席 味亭

日本料理・しゃぶしゃぶ

04-7183-9800

担当:鈴木・小谷



七五三おめでとうございます。七五三お子様料理 1200円はデザートプレート付きです。(ご予約時にお申し付けいただければ、プレートにお子様のお名前を、お入れ出来ます)

七五三祝い会席は、晴れやかな日に相応しい、金箔・銀箔、鯛や海老、ふぐ刺しを用いたお祝い会席となっております。又、鯛の姿造りを、七五三会席とセットで、10月中にご注文頂きますと、通常8000円のところを、6000円にてご提供させていただきます。

お日柄の良い日は、例年込み合います為、お早めのご予約をお待ち申し上げます。

なおこの会席につきましては、10月15日~11月23日までの期間の特別コースとさせていただきます。

※料理内容は仕入れ状況により変わる事がございます。



鯛姿造り(参考写真)

水菓子	香乃物	お食事	油物	寿乃物	焗炉	お祝肴	お椀	祝盛り	お箸染
季節のアイス	盛り合わせ	赤飯	ずわい蟹 鱧 精進	福薄造り(とらふぐ)	幻霜ポークの しゃぶしゃぶ	鮮魚三種盛り合わせ 妻一式 土佐醬油	紅葉麩 彩り魚麩 吹寄せ汁仕立て	鯛手鞠寿司 栗渋皮煮 海老旨煮 青菜胡麻和え 合鴨スモーク	紅白いくら膾 大根 金時人参

華(はな) 四五〇〇円



水菓子	香乃物	お食事	油物	寿乃物	中皿	焗炉	お祝肴	お椀	祝盛り	お箸染
季節のアイス	盛り合わせ	赤飯	ずわい蟹 鱧 精進	福薄造り(とらふぐ)	生湯葉刺し	黒毛和牛の しゃぶしゃぶ鍋	鮮魚四種盛り合わせ 妻一式 土佐醬油	紅葉麩 彩り魚麩 吹寄せ汁仕立て	鯛手鞠寿司 栗渋皮煮 海老旨煮 青菜胡麻和え 合鴨スモーク	紅白いくら膾 大根 金時人参



七五三お子様料理
お子様和風セットに
ジュース デザート(写真)、お
もちやが付いております。又、
記念撮影後、オリジナルカレ
ンダーをプレゼント!

舞(まい) 五五〇〇円

水菓子	香乃物	お食事	油物	肴	中皿	お祝肴	お椀	祝盛り	お箸染
季節のアイス	盛り合わせ	赤飯	ずわい蟹 鱧 精進	海鮮紙鍋	甘鯛の茶碗蒸し 生湯葉乗せ	鮮魚五種盛り合わせ 妻一式 土佐醬油	紅葉麩 彩り魚麩 吹寄せ汁仕立て	鯛手鞠寿司 栗渋皮煮 海老旨煮 青菜胡麻和え 合鴨スモーク	紅白いくら膾 大根 金時人参

扇(おおぎ) 六五〇〇円

